

BIBLIOTECA NAZIONALE
CENTRALE - FIRENZE

648

5

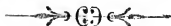


648.5-

GUIDA PRATICA
PER
LA COLTIVAZIONE
DEL BACO GIAPPONESE
RIPRODOTTO

DI

A. G. MARIANI



MONZA

TIPOGRAFIA E LIBRERIA PALEARI CLAUDIO

Via Italia, N. 482

1873.

648.5

GUIDA PRATICA

PER

COLTIVARE IL BACO DA SETA

I.

Locale per la nascita dei Bigatti.

Il locale per la nascita dei bigatti si sceglierà in due stanze sufficientemente ventilate con finestre a mezzodì. Sono preferibili quelle al piano superiore con apposito camino in luogo di altro mezzo di riscaldamento, per esempio stufa, franklin, ecc. In una di queste stanze sopra tavola di graticci od assicelle sostenuta da cavalletti si deporrà distribuita con ordine in scatolette di legno o cartone la semente dei bachi ad un solo strato, ed in posizione che ogni scatoletta goda e senta uno stesso ambiente. Perchè il calore del camino non colpisca la semente più vicina al fuoco, si porrà innanzi a questa

una fiomba od altro oggetto a riparare il calore diretto. Le scatole così disposte si copriranno diligentemente con un bianco lenzuolo, sopra il quale si spiegherà una leggiera coperta di lana. Si questa che quella ogni giorno alla mattina si leveranno per due o tre minuti ad esaminare la semente e darle un poco d'aria, rimettendoli poscia con riguardo per non ismuovere la semente in covatura.

Al comparire dei cosidetti *spioni*, cioè di qualche primo bigatto nelle scatolette, si farà entrare in queste un pezzetto di *tull* o *garza* con cautela a coprire la semente, appoggiando il tutto con delicatezza sopra la stessa in modo liscio e senza piega di sorta. Compiuto ciò coi dovuti riguardi, le scatolette si copriranno ancora col lenzuolo, se il tempo sia sereno e bello, ed anche colla coperta ove corresse una stagione perversa. Nel locale attiguo a quello della nascita dei bigatti, riscaldato a mezzo di camino sino a 15 o 16 gradi circa e con legna di gelso o rovere secca a preferenza di ogni altro combustibile, si terrà pronta una quantità di graticci o stuoje sufficienti a riporvi i bachi di mano in mano che nasceranno per non lasciarli dispersi.

II.

Riscaldamento.

La cosa più necessaria nella nascita dei bigatti, e dalla quale dipende la felice o cattiva riuscita degli stessi, è la scrupolosa osservazione sui gradi di calore che si deve mantenere nel locale, ove fu posta la semente pel covo. Giorno e notte si deve avere sott'occhio ed esaminare il termometro coll'orario prescritto per i gradi del calore. L'orario che si rilascerà, indica i gradi da tenersi nei giorni normali, in quelli di pioggia continua o di caldo eccessivo per guidare bene la nascita dei bachi. Nei locali colonici e *mettaroli* il calore deve ascendere ai 16 o 17 gradi circa del termometro di Raumur. Mancando per fatalità i termometri, una persona di sana fisica costituzione e che vesta abiti della stagione, entrando nei locali, ove si educano bigatti, sentirà un calore tepido, ventilato e per nulla soffocante. Se la stagione corresse umida o piovosa, si promuoverà sul camino un fuoco vivo ed allegro con fiamma, evitando di porvi recipienti con carbone, car-

bonigia e qualsiasi altra sorta di braciere. Verificandosi invece una stagione calda da portare nei locali un'ambiente soffocante, si leverà il fuoco, si procurerà un continuo rinnovamento d'aria pura col tenere sempre aperte proporzionatamente le imposte cogli sfogatoj delle soffitta, ovvero usando del ventilabro, ma in modo che l'aria non attraversi i campi dei bigatti, o che un vento gagliardo vi entri.

III.

Aria e Luce.

L'aria e la luce sono gli elementi più vitali ai bachi mancando uno di questi il bigatto non può vivere. Ai bachi della nascita fino alla raccolta loro, sempre in relazione alla età si darà costantemente aria per mantenerli in azione e vita. Se per l'influenza di qualche temporale si abbassasse la temperatura, si ecciti pure un poco di fuoco a fiamma; ma non si chiudano mai del tutto le imposte e gli spiragli anche nel corso della notte; perocchè la ventilazione concorre alla buona riuscita dei bigatti. L'esperienza insegnò es-

sere varie partite di bozzoli fallite od aver dato poco raccolto per non essersi rinnovata l'aria. Si consideri dunque che quanto è maggiore il pericolo nel trascurare la ventilazione ai bachi, tanto più si deve essere diligenti nel procurarla secondo il correre della stagione e dell'età dei bigatti.

La luce pure è indispensabile ai bachi per il progressivo naturale vigore nei diversi stadii di loro vita. La luce porta sui bachi quei medesimi influssi che produce sulle piante. Una pianta qualsiasi nata e coltivata al bujo, sorge debole e non produce frutti: se ne dà qualcuno è vizzo, floscio, senza sapore. Non altrimenti il baco educato nella oscurità cresce languido, snervato, senza vitalità; sente ogni minimo cambiamento di stagione, mangia poco, si sveste più difficilmente della pelle al levarsi dalle muta, sale con difficoltà al bosco, e con nessuna lena e gagliardia fila il bozzolo, che riesce molle, di poco peso e privo in buona parte del filo prezioso per la seta. La luce tanto influente sui bigatti, non meno agisce sul loro cibo, ossia sulla foglia, che parimenti non devesi tenere troppo al bujo.

IV.

Nel giorno dopo la comparsa degli *spioni* si vedranno nascere nelle scatolette dei bigattini. Per tempo si leveranno lenzuolo e coperta. Quando poi le scatole saranno popolate da bigatti si stenderà sopra questi apposita carta forata in modo leggiero e con grazia. Sopra detta carta bucata si spargerà della foglia fresca tagliata minutamente, ma in proporzione che non passi dai buchi della carta forata, formando su la stessa un lieve strato in modo che i bigattini tratti dall'odore della foglia vi si avviticchino. La foglia deve essere cernita, passata al crivello ed appena raccolta. Formicolando i bigatti sopra la foglia diffusa sulla carta posta nelle cassette, si leveranno con prudenza e con riguardo si deporranno sopra altro foglio di carta pulito già preparato a riceverli e marcato col numero stesso della scatola d'onde si estrassero i bigattini a togliere confusione. Questo foglio si collocherà nella stanza attigua a quella della nascita dei bachi, che secondo il bisogno ed il buon senso del colono di già si

sarà riscaldata. E perchè questo trasporto dei bigattini non si accumuli in breve spazio di carta, si userà un foglio alquanto largo, e vi si spanderà all'ingiro della foglia, onde i bachi si distendano e si allarghino alla meglio. Levati per la prima volta i bigatti dalle scattolette, si vedranno rinascere ancora in esse dei bachi; perciò con diligenza si ripeterà l'operazione, sicchè si vegga nata tutta la semente, trasportando i bachi come si è detto. Abbiassi presente che la nascita dei bigatti sarà più pronta ed abbondante nel secondo giorno: attenzione a levarli dalle scattole per non lasciare sopracaricare le cartoline e con tale diligenza di non rimuovere il *tull* o la *garza* poste per la nascita nelle cassette, avendovi a rimanere sino al totale compimento della nascita di tutto il seme. Nel terzo ed ultimo di della nascita pochi bigatti si presenteranno nelle scattolette: converrà levarli e radunarli come gli altri, usando se occorresse qualche pezzetto di foglia più o meno minuta per concentrarli tutti.

V.

Distribuzione dei Bigatti.

I bachi appena nati essendo minutissimi e quasi sfuggendo all'occhio, si cureranno in modo da non recare loro danno o lasciarli andare dispersi. Collocati rari sopra fogli di carta si passerà alla distribuzione ai coloni: si raccomanderà il massimo riguardo nel trasportarli a casa, come di disporli tosto congiudizio e garbo sui graticci all'uopo predisposti. Prima di pascerli si penserà a diradarli con un pezzettino di legno piano, sottile, detto *stecca*, indi si lasceranno per alcuni minuti in riposo. Poscia si spargerà sopra gli stessi foglia fresca e tagliata minutamente. Innanzi ripetere loro un nuovo nutrimento, si ispezionerà se i bigattini rimasti sul foglio a capo volto, il che si verifica spesso nel trasporto, si poserò in posizione normale e vennero alla superficie della foglia, ossia sullo strato del letto.

Da questo punto in poi si somministreranno pasti leggeri, ma frequenti, avendo la precau-

zione di tenere i bachi sui graticci più alti posti nella stanza, onde abbiano uniforme ambiente e conseguano dorme e mute eguali. Si disse sui graticci più alti, perchè l'aria ed il calore nei locali circolano maggiormente in alto che al basso. Secondo il volgere della stagione si manterrà nel locale o fuoco vivo o ventilazione ad evitare che il letto dei bachi non ammuffisca od esali odore meno grato e diverso da quello che mandano bigatti bene allevati e sani.

VI.

Nutrimiento dei Bachi.

Ottenuta con buon esito la nascita dei bachi, consegue di doverli nutrire. Nella prima età occorre scegliere foglia nè troppo tenera, nè troppo matura: pulirla, tagliarla minuta e somministrarla a tempo e nei debiti modi. Non si può precisare il tempo a pascere i bigatti e nemmeno il numero dei pasti da darsi ogni giorno. A norma della stagione più o meno calda, ma meglio alla diligente osservanza se i bigattini tutti abbiano consunto la foglia loro somministrata, o che questa sia appassita, il che avverrà circa due ore dopo il

pascolo, allora si potrà ripeterlo. Questa pratica è da tenersi in tutto il tempo della coltura dei bigatti.

Dalla nascita alla prima muta è necessario tagliare la foglia di recente colta con coltello bene affilato: dalla seconda alla terza muta la foglia sarà del pari di fresco staccata dal gelso e gradatamente tagliata più o meno grossa giusta il progresso dei bigatti, usando se si vuole, delle macchinette o *trita-foglia*. Qualunque sia il modo con cui si taglia la foglia, prima di darla ai bigatti giova passarla con un crivello a toglierle i tenui frantumi ed i rimasugli della foglia stessa a prevenire la fermentazione e l'ammuffimento che il tritume porterebbe rimanendo sotto il letto dei bigatti. Dalla quarta dormita alla ascesa al bosco si può lasciare unito alla foglia il ramoscello senza sbuccarlo, che servirà a tenere più sollevato ed arioso il letto, più fresco il pasto, più nutriti i bigatti con minore profusione di foglia. Detto ramoscello se tagliato da tempo può presentare pericolo di riscaldamento per una certa fermentazione dell'umore che serba internamente, quindi necessità assoluta di levare il letto e tenere sgombri più di spesso i bigatti.

Sarà utilissimo il riporre la foglia in luogo fresco e non del tutto privo di luce e mai nei locali, dove si coltivano i bachi. Un portico, un casinotto, una galleria a tramontana in posizione asciutta, chiara, senza odori sono i più convenienti. Siccome nella *furia* dei bachi, cioè quando sono voracissimi e tutti intenti a prepararsi pel bozzolo, abbisogna moltissima foglia, così bisogna guardarsi bene di prepararne una quantità esuberante al necessario più di un giorno al massimo, e di tenerla accumulata di troppo. La foglia possibilmente raccolta ogni volta che si deve dare ai bigatti, loro porge maggior nutrimento e forza, lo tiene più vispo e pronto a salire di buona lena al bosco e filare il bozzolo.

VII.

Diradamento.

In tutti gli stadii i bigatti devono essere tenuti rari e disporli così al primo levarli dalle cassette. Collocati su tavole abbastanza lunghe e larghe per restarvi sino alla seconda o terza muta, non si avrà un nuovo urgente bisogno per diradarli, e quindi meno si molesteranno e non

andranno soggetti a disperdersi in parte considerevole. Ai bachi nati da una oncia di buona semente è indispensabile pel tempo delle prime due dormite una spaziosa tavola o stuoja di tre metri e più della solita larghezza. Tenuti in tale modo i bigatti, mutandoli sarà più facile il trasportarli tutti senza punto temere di lasciare rimasugli sul letto. Nelle altre mute se non occorre l'accuratezza richiesta nelle prime, è indispensabile che il bigatto sia sempre deposto sulle altre tavole in modo raro e diradato. È vero che questa pratica richiede maggior consumo di foglia; ma i bigatti si conserveranno sani, robusti, vivaci; produrranno bozzoli ben conformati e consistenti per peso e bontà. Tenendoli ammonticchiati per risparmio di foglia o di tavole si ha la certezza di soffocarli e di perdere il raccolto.

VIII.

Schiumatura.

Svestita che abbiano i bigatti la pelle dopo la prima dormita è utile e necessario lasciarli e pascerli sul primo letto per una giornata o due, quando non sia eccessivo caldo o corrasi peri-

colo di fermentazione. Questa pratica conserva il bigattino nel suo vigore e nella quantità che vi si trova. Se il tempo è meno favorevole o il letto dei bachi mandasse odore o presentasse muffa, allora prontamente si eseguisce la *scumatura*. Il modo migliore di schiumare i bachi è l'uso della carta forata preparata in appositi fogli, vendibile da molti cartolaj e principalmente dai fratelli Brivio in Milano. Si distende sopra i bachi tale carta bucata, vi si diffonde sopra foglia tagliata, ma che non passi dai fori. I bigatti dopo un' ora o due al più tratti dalla necessità di nutrirsi, abbandonano il letto, passano per i fori della carta sulla foglia, e con una paletta di cartone si trasportino da una tavola all'altra con poco disturbo e nessuna perdita dei bigatti stessi. Quando il letto siasi sgombrato da ogni baco, si trasporti tosto al letamajo, guardandosi dal muovere polverio nel locale. In mancanza di carta bucata si sollevi delicatamente lo stato ultimo del letto, su cui posano i bigatti; divisi questi strati in piccole parti tra loro, si riporranno ad eguali distanze in nuove tavole, spargendo su queste la foglia necessaria ed in modo che vi cada negli spazii vuoti della tavola, in cui da se accorreranno i bigatti in poco tempo.

Nelle mute e per le schiumature si adoperano pure i ramoscelli di foglia scelti fra i teneri e meno popolati di *borlin*, ossia coccole. Con questo mezzo si impiega maggior tempo; e se l'operazione non è compiuta a dovere si perdono e si guastano molti bigatti special- nelle tre prime mute. Questi due inconvenienti non succedono con grave danno nella quarta muta, essendo già i bigatti consistenti e robusti. Fatte le mute e collocati i bigatti al loro posto, ma sempre da non accumularli a ridosso si passerà sempre a nutrirli più o meno nel modo, quantità e tempo richiesta dalla età e temperatura.

Non solo al compiersi delle mute si levi il letto ai bigatti, ma ogni qualvolta vi sia in quantità da fermentare, ammuffire, produrre cattiva esalazione. Il fermento l'ammuffimento con pessimo odore nascono facilmente quando i bachi si pascolarono con foglia umida corredata dalle coccole bagnate, ossia dal frutto del gelso e quando si hanno giornate piovose e soffocanti. La spazzatura del letto è da farsi spesso e bene, quando in un solo locale esistono molti bigatti e prossimi a maturità. Si videro fatalmente molte partite di bachi che

non pulite nelle mute, per essere rimasti su letto in fermentazione diedero piccolo o nessuno risultato di bozzoli. Sgombro di letto, pulizia nei locali, negli utensili, nelle persone che accudiscono i bachi, pasti frequenti, aria pura, rarità sulle tavole o stoie coroneranno i desiderii e le fatiche dei bachicultori.

IX.

Freddo e pioggia continua.

Quando la stagione bacologica è tergiversata da piogge continuate reca grave danno ai bigatti. Si può provvedere col tenere minore numero di tavole o stuoie di bigatti in un locale, col pulire più spesso i bachi, ridurre nel numero e nella quantità gli alimenti giornalieri, promuovere qualche fiammata breve, ma brillante nel locale. Tali precauzioni giovarono per un felice raccolto di bozzoli.

Nella rigida stagione sebbene alcuni consiglino tenere chiusi finestre, usci, sfiataloj, è invece necessario ed utile rinnovare l'aria aprendo qualche apertura, suscitare fuoco vivo momentaneo, guardare al grado di temperatura

da mantenersi e sempre più vicina che si possa al naturale ed in modo costante.

Il freddo reca poco male ai bigatti se in istadio avanzato: soccombono più spesso pel caldo soffocante. Se i bachi pel freddo al momento non gustassero la foglia, la si sospendi: essi possono resistere sino a due giorni circa di freddo anche senza cibo. Il fatto ci mostra come tanti bigatti gettati all'aria aperta e senza cibo si conservarono a temperatura frigida e giunsero anche a perfezionare il bozzolo. Riscaldata la stanza, rinasce il primo appetito nel baco, copritelo di foglia e ritorna vivace, produce sibilio: tarderà qualche giorno a salire al bosco, ma perverrà pure esso a maturanza e filerà un bozzolo perfetto.

X.

Del grande caldo.

A preferenza di una stagione fredda e piovosa è a desiderarsi il caldo anche eccessivo. Succedendo che una stagione di vero caldo corra in qualunque età dei bigatti — si alimentino più spesso ed in maggiore abbondanza del solito con foglia fresca-freschissima non

umettata ed appena staccata dal gelso. Giorno e notte si terranno aperte le finestre e gli sfialoj del locale, ove vi sono i bachi; riparando le aperture con frascati, impagliate e simili ordigni dai cocenti raggi del sole diretto. Abbiassi quindi in questo caso una attenzione speciale nel corso della giornata e della notte stessa alla ventilazione del locale, ed in ispecie quando i bigatti abbiano filato il bozzolo per non privarli della respirazione e per evitare il così detto *negrone*.

Compiuta la quarta muta si dii mano a preparare bosco e tavole per non essere colti all'improvvisa, insegnando l'esperienza che il gran caldo spinge i bigatti alla maturanza ed anticipa la loro salita al bosco a coronare l'opera laboriosa del bachicultore.

XI.

Salita dei bigatti al bosco.

È indispensabile che per le siepi e pel bosco dei bigatti sia tutto procurato nuovo e stagionato e pulito. Se vecchio si leverà e si purgherà dalle bave e spelature ritenute nell'uso dell'anno antecedente, poscia si farà

asciugare a dovere all'aria aperta. Presentandosi i *floran*, cioè i bachi avanzati e danti segno di avviarsi per i primi al bosco, si stenderanno le prime siepi lungo le tavole, si collocherà nell'estremità di queste e per traverso il bosco, ma in modo non troppo fitto e si che fra i ramoscelli delle siepi ed i così detti fascietti del bosco entri comodamente il bigatto e vi sii il passo di una corrente d'aria abbondante per lasciare respirare il baco in istato di lavoro e di crisalide. Al rifluire dei bigatti maturi che si conoscono dalla loro trasparenza, che pasciuti tosto salgono sulla foglia senza mangiarne e dimenando quà e là il testolino, si trasporteranno con accuratezza vicini al bosco o sul bosco stesso. A lasciare agio di lavoro ai bachi maturi, ad evitare i doppioni, le macchiate e le galette molli, è necessario guardarsi dal deporre i bachi tra siepe, letto e sponde delle tavole, non porli a mucchi, benchè piccoli, ma appoggiarli invece in modo di lasciare loro uno spazio areoso a filare comodamente il bozzolo. Tra siepi e bosco ad usufruttare i bachi maturi si riponga dalla gramigna o gialdina a riparare quelli che spesso cadono dal-

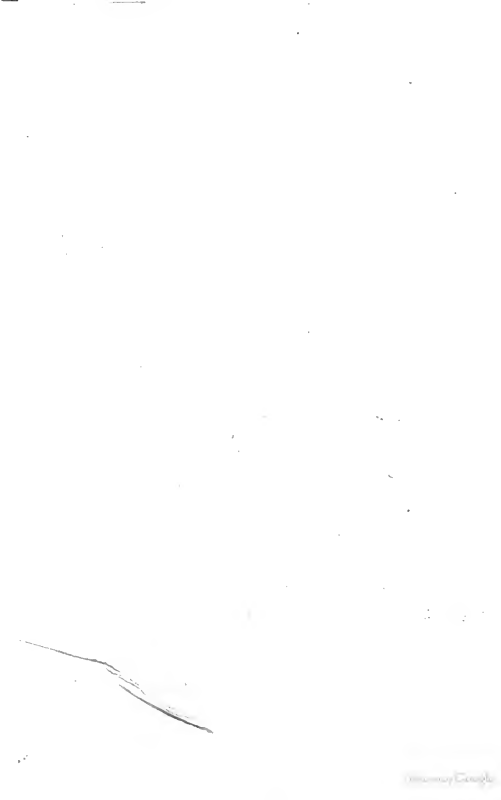
l'alto al basso del bosco. Non raddoppiare mai le siepi, come taluni usano, per non togliere la necessaria ventilazione. Rimanendo dei bigatti, che si dicono *refrattarii o tardivi*, si ritireranno con riguardo sopra apposita tavola, si continueranno a loro i soliti pasti fino a che perverranno alla maturanza.

In ultimo il bachicultore abbia presente che l'importante operazione della salita dei bachi al bosco non si deve affrettare ne spingere per guadagnare giornate. Se la stagione è favorevole abbisognano non meno di tre o quattro giorni, e forse di più se non è propizia. La fretta di molti coloni a spingere o porre sul bosco il baco non giunto a maturanza, di deporlo in mucchio sul suolo o sulle tavole, di prenderlo sgarbatamente colle mani per pulirgli i piedi e porlo sul bosco stesso prima che abbia mangiato abbastanza, rende il baco inoperoso, stenta a filare il bozzolo e spesso cade privo di vita e putrefatto. Ripassare dunque in tempo di maturanza le tavole o stuoje dei bachi, levarne con grazia i maturi, pulirli e deporli vicini al bosco, che da essi vi saliranno tosto. In ventiquattro ore il bigatto sano e maturo compie il bozzolo bello, pesante, ovato, mercantile ed accetto ai filatori.

Quanto venne sopra esposto fu appoggiato alla lunga conoscenza delle pratiche tenute dal sottoscritto nello allevare per molti anni copiosa quantità di bigatti e con risultato soddisfacente. Perciò raccomanda questo suo metodo ai bachicultori nella certezza che, usandone, conseguiranno buone ed abbondante raccolto di galetta. A riepilogo della pratica, vogliasi avere nella educazione dei bachi presente la necessità assoluta di locali puliti, ventilati e difesi convenientemente secondo le stagioni; di tenere i bachi rari e mondi di letto, di pascerli spesso con foglia fresca, ravvivarli con fuoco vivo di camino, guardarli da qualsiasi puzza ed odore di tabacco, dal vento forte e dall'eccessiva luce, e dallo spingerli innanzi della perfetta maturanza al bosco per guadagnare alcune giornate e risparmiare un poco di foglia. Accogliendosi tali suggerimenti che si fanno a pro dei bachicultori, ed anche nell'interesse della patria nostra, il mio studio avrà trovato sufficiente compenso nell'aggradimento di quelli, che si occupano nella educazione dei bachi.

Lissone, 1873.

A. G. MARIANI.



4 GIV 1875
267,906

